

# 团 体 标 准

T/CAWA 16.10—2025

## 食用农产品批发市场食品安全管理 操作规范 第 10 部分：食品安全培训

Food safety management operation specifications for edible agricultural products wh  
olesale market-Part 10: Food safety training

2025-12-30 发布

2026-01-30 实施

全国城市农贸中心联合会 发布



## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	1
5 培训内容 .....	1
6 培训方式 .....	1
7 培训时间 .....	1
8 培训反馈 .....	1
9 培训考核 .....	2
10 培训档案管理 .....	3
附录 A (资料性) 培训项目及内容 .....	4
附录 B (资料性) 培训计划模板 .....	5

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是T/CAWA 16《食用农产品批发市场食品安全管理操作规范》的第10部分。T/CAWA 16已经发布了以下部分：

- 第1部分：机构建设及运行；
- 第2部分：入场销售者档案管理；
- 第3部分：食用农产品入场快速检测；
- 第4部分：食用农产品场内抽样检测；
- 第5部分：蔬菜销售区；
- 第6部分：水果销售区；
- 第7部分：水产品销售区；
- 第8部分：畜禽肉销售区；
- 第9部分：租赁冷库；

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国城市农贸中心联合会提出并归口。

本文件起草单位：北京菜篮子鲜活农产品批发市场有限公司、浙江嘉昕农产品股份有限公司、中山市深中标准质量研究中心、西安粮油批发交易市场有限公司、中国供销农产品集团有限公司。

本文件主要起草人：赵铁军、张敏、蔡雪青、胡唤、沈嘉明、李哲、刘家熙。

本文件为首次发布。

本标准知识产权归全国城市农贸中心联合会所有。任何单位或个人未经许可，不得以营利为目的，印制、出版、翻译、转发或复制全文或部分文字。

## 引 言

食用农产品批发市场作为农产品流通的关键环节,承担着保障食品安全、维护公众健康的重要职责。近年来,随着我国食用农产品消费需求的持续增长和市场规模的不断扩大,批发市场的食品安全管理面临着新的挑战。为强化食用农产品批发市场的规范化运营,提升食品安全管理水平和风险防控能力,有必要制定一套系统、科学且适用的操作规范。

《食用农产品批发市场食品安全管理操作规范》旨在为食用农产品批发市场的食品安全管理提供全面指导,拟由以下10个部分构成:

- 第1部分:机构建设及运行;
- 第2部分:入场销售者档案管理;
- 第3部分:食用农产品入场快速检测;
- 第4部分:食用农产品场内抽样检测;
- 第5部分:蔬菜销售区;
- 第6部分:水果销售区;
- 第7部分:水产品销售区;
- 第8部分:畜禽肉销售区;
- 第9部分:租赁冷库;
- 第10部分:食品安全培训。

本系列标准的制定与实施,将有助于统一食用农产品批发市场的食品安全管理要求,促进市场规范化、标准化运行,为保障农产品质量安全、推动行业健康发展提供技术支撑。



# 食用农产品批发市场食品安全管理操作规范

## 第 10 部分：食品安全培训

### 1 范围

本文件规定了食用农产品批发市场内食品安全管理人员的培训内容、培训方式、考核要求以及相关档案管理等方面的技术要求。

本文件适用于食用农产品批发市场内食品安全管理人员的培训。

### 2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 基本要求

4.1 食用农产品批发市场应建立食品安全培训制度，对市场内食品安全管理人员进行培训、考核，并建立相关档案。

4.2 食用农产品批发市场的食品安全培训活动应由食品安全负责人全权负责。

### 5 培训内容

培训内容包括食品安全法律、法规、规章、标准、专业知识及市场内食品安全管理制度等内容，具体可参见附录A。

### 6 培训方式

6.1 培训可采取线下培训、线上培训以及现场实操等方式。

6.2 食品安全培训宜具备与所承担的食品安全培训相适应的场所、设备及相应的硬件设施。

### 7 培训时间

市场食品安全总监及食品安全员每年在岗培训时间应不少于40小时，其他相关人员培训次数不应少于1次。

### 8 培训反馈

8.1 食用农产品批发市场宜建立并实施培训反馈管理程序,通过设立培训意见箱或其他内部公开渠道,主动、持续地收集培训对象的意见和建议。应对收集到的信息进行分析,并将其作为改进后续培训内容与方式的重要依据。

8.2 反馈对象应覆盖参训人员,或与其直接上级及相关业务关联方,从不同维度收集培训效果评价;

8.3 反馈内容宜包含培训内容与实际工作的匹配度、讲师授课质量、培训形式的适用性等方面。

## 9 培训考核

### 9.1 考核组织方

食用农产品批发市场应对食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员进行考核,每年至少1次。

### 9.2 考核形式

可根据不同学习内容,采用以下任一方式或两者相结合的考核形式:

a) 题库考核:可采取线上答题或者纸质版试卷作答的方式进行,宜采取闭卷形式作答,考试时间为45分钟;

b) 实操考核:采取现场随机抽取题目的方式进行,内容应与实际岗位相符并有相应打分标准。

### 9.3 考核要求

#### 9.3.1 食品安全总监

9.3.1.1 应掌握与食品安全、农产品质量安全相关的法律法规规章、食品安全标准的规定。

9.3.1.2 应掌握市场开办者应当履行的食品安全管理责任以及食品安全总监岗位职责要求。

9.3.1.3 应熟悉本市场经营食用农产品主要品类的质量安全状况及主要风险点。

9.3.1.4 应掌握本市场风险管控清单制定、食品安全事故(件)应急处置、问题整改、食用农产品质量安全追溯等基本要求,以及落实周排查工作机制具体要求。

9.3.1.5 应掌握对食品安全员落实岗位职责进行管理、督促、指导的相关要求。

9.3.1.6 应熟悉与本市场食用农产品经营相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全总监履职免责等相关规定。

9.3.1.7 应了解与本行业本市场相关的食品安全、农产品质量安全专业知识。

#### 9.3.2 食品安全员

9.3.2.1 应掌握与本市场本岗位相关的食品安全、农产品质量安全法律法规规章、食品安全标准的规定。

9.3.2.2 应熟悉市场开办者应当履行的食品安全管理责任,掌握相应的岗位职责要求。

9.3.2.3 应熟悉本市场本岗位管理范围内经营食用农产品的质量安全状况及主要风险点。

9.3.2.4 食品安全员应掌握本市场食品安全风险管控清单内容,以及本岗位落实日管控工作机制具体要求。

9.3.2.5 应熟悉与本市场管理范围内食用农产品经营相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全员履职免责等相关规定。

9.3.2.6 应了解与本市场本岗位相关的食品安全、农产品质量安全专业知识。

### 9.4 考核结果



由考核组织方设定合格分数线，考核不合格的人员可申请一次补考，补考内容应与初考不同。补考仍不合格的，应及时调离岗位并撤销相应任命。

## 10 培训档案管理

10.1 食用农产品批发市场应建立食品安全总监及食品安全员的食品安全培训档案。培训档案应包括人员签到表、培训材料考核情况及相应影像资料。

10.2 食品安全培训档案可采用电子版或纸质版进行保存，保存期限应不少于两年。

附 录 A  
(资料性)  
培训项目及内容

培训项目及内容见表A.1。

表 A.1 培训项目及内容

培训项目	具体内容
食品安全法律、法规及规章	a) 中华人民共和国食品安全法及实施条例； b) 中华人民共和国农产品质量安全法及实施条例； c) 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法； d) 食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定； e) 食品生产经营监督检查管理办法； f) 网络交易监督管理办法。
规范性文件	a) 国家食品药品监督管理总局农业部国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告(2015年第11号)； b) 市场监管总局关于加强冷藏冷冻食品质量安全管理公告(2020年第10号)； c) 市场监管总局关于仅销售预包装食品备案有关事项的公告(2021年第40号)。
标准文件	a) GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》； b) GB 20799《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》； c) GB 29924《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》； d) GB 31605《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》； e) GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》； f) GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》。
市场内食品安全管理制度	a) 档案管理制度； b) 协议管理制度； c) 入场查验制度； d) 场内检查制度； e) 信息公示制度； f) 食品安全违法行为制止及报告制度； g) 食品安全事故处置制度； h) 投诉举报处置制度。

附 录 B  
(资料性)  
培训计划模板

培训计划模版见表B.1。

表B.1 培训计划模板

序号	主办部门	培训内容	培训对象	培训人数	培训时间及时长	培训方式	培训地点	师资来源	预计费用 (万元)	备注